



PL Piekarnik
RO Cuptor

Instrukcja obsługi 2
Manual de utilizare 34

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	9
6. FUNKCJE ZEGARA.....	11
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	13
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	13
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	14
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	23
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	27
12. INSTALACJA.....	31
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	32

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.



Ostrzeżenie / Przestroga – Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze silnie się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.

- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu

jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw.

Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.5 Czyszczenie pirolityczne



W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała / pożarem / wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się usunąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia. Urządzenie znacznie się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego

zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.

- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

2.8 Serwis

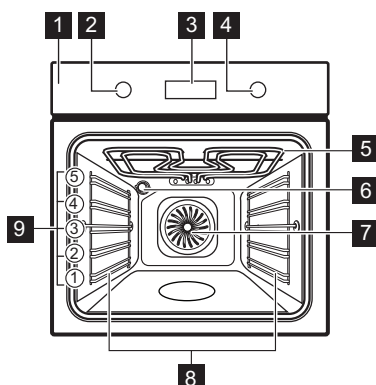
- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem

serwisowym, który naprawi urządzenie.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 3 Sterowanie elektroniczne
- 4 Pokrętło regulacji temperatury
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.

- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

4.2 Ustawianie czasu

Po pierwszym podłączeniu do zasilania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawią się wszystkie symbole. Przez kolejnych kilka sekund będzie wyświetlana informacja o wersji oprogramowania.

Gdy zniknie wskazanie dotyczące wersji oprogramowania, na wyświetlaczu

pojawi się **hr** oraz „12:00”. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć **+** lub **—**, aby ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić. Jest to konieczne tylko, gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Następnym razem po upływie 5 sekund nowy czas zostanie zapisany automatycznie.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. „00” będzie migać.

3. Nacisnąć **+** lub **—**, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Jest to konieczne tylko, gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Następnym razem po upływie 5 sekund nowy czas zostanie zapisany automatycznie.

Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

4.3 Zmiana ustawienia czasu

Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zaczną migać wskaźnik aktualnego czasu .

Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

4.4 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Chowane pokrętła sterowania

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło sterujące. Pokrętło wysunie się.

5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia



W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętlach, wskaźniki lub kontrolki:

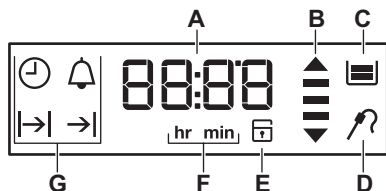
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące funkcji piekarnika lub temperatury.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

5.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg Do pieczenia na trzech poziomach jednocześnie oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
	Górna/dolna grzałka Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grill Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybki grill Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
	Turbo grill Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Pizza Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
	Mięso Do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeni.
	Podtrzymywanie temp. Do utrzymywania temperatury potraw.
	Rozmrażanie Do rozmrażania potraw.
	Piroliza Uruchamia funkcję automatycznego czyszczenia pirolitycznego piekarnika. Powoduje to wypalenie zanieczyszczeń znajdujących się w piekarniku.

5.4 Wyświetlacz



- A) Zegar
- B) Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C) Szuflada na wodę (tylko w wybranych modelach)
- D) Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- E) Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- F) Godziny/minuty
- G) Funkcje zegara

5.5 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
🕒	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.

5.6 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu 🕒 pojawiają się kolejno

paski. Sygnalizują one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
🕒 BIEŻĄCA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. Patrz „Ustawianie czasu”.
🔔 MINUTNIK	Minutnik służy do ustawiania czasu odliczania (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
⏸ CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika.
➡ KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie.



Naciskać wielokrotnie przycisk , aby przełączać kolejno funkcje zegara.



Aby potwierdzić ustawienia funkcji zegara, należy nacisnąć przycisk  lub poczekać 5 sekund na automatyczne potwierdzenie.

6.2 Ustawianie funkcji CZAS lub KONIEC

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się  lub .

Na wyświetlaczu będzie migać  lub .

2. Nacisnąć  lub , aby ustawić wartości i nacisnąć , aby potwierdzić.

Dla funkcji Czas  ustawić najpierw minuty, a następnie godziny, natomiast dla funkcji Koniec  ustawić najpierw godziny, a następnie minuty.

Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol  lub  oraz wskazanie ustawionego czasu. Piekarnik wyłączy się.

3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.
4. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.



Po naciśnięciu  podczas ustawiania godzin w ramach funkcji CZAS  urządzenie przechodzi do ustawień funkcji KONIEC .

6.3 Ustawianie MINUTNIKA

1. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.

2. Nacisnąć  lub , aby MINUTNIK. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny. Domyślnie czas jest wyświetlany w minutach i sekundach. Po ustawieniu czasu dłuższego niż 60 minut na

wyświetlaczu pojawi się symbol **hr**. Czas będzie wyświetlany w godzinach i minutach.

3. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4. Gdy upływie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. "Na wyświetlaczu będą migać wskazanie „00:00” i symbol . Nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



Po ustawieniu MINUTNIKA, gdy działa funkcja CZAS  lub KONIEC , na wyświetlaczu pojawia się symbol .

6.4 Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać  i . Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.



Stopera nie można używać z funkcjami: Czas , Koniec .

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Prowadnice teleskopowe



Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

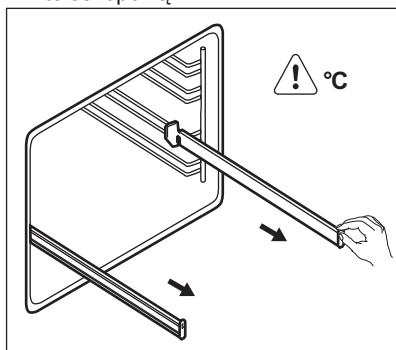
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



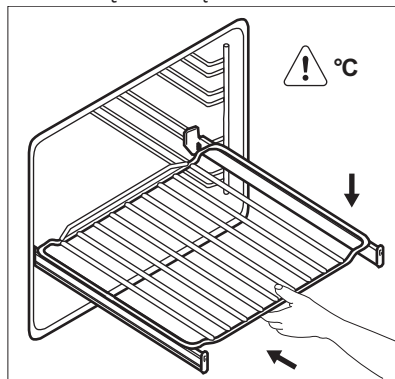
UWAGA!

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce.
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza urządzenia.



Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.



Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną zablokowane. Po obroceniu pokrętła lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie SAFE.

1. Sprawdzić, czy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.

2. Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać

 i  przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się SAFE.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

8.2 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego , jeśli temperatura w piekarniku przekracza 40°C. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w lewo lub w prawo, aby wyświetlić temperaturę piekarnika.

8.3 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję piekarnika, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
250 - maksimum	1.5

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić urządzenie.



Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

8.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnię urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

8.5 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

9. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

9.1 Informacje ogólne

- W urządzeniu jest pięć poziomów. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia,

należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

9.2 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Wykorzystując dwie blachy do pieczenia jednocześnie, należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

9.3 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby

nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

9.4 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

9.5 Tabela pieczenia

Ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	80 - 100	W 26 cm foremce do ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Jabłecznik (szarlotka) ¹⁾	170	2	160	2 (po lewej i po prawej)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	170	2	150	2	40 - 50	W 26 cm foremce do ciasta
Keks / Ciasto owo-cowe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba
Małe ciasteczka – jeden poziom ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy ¹⁾	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – trzy poziomy ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – jeden poziom	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasteczka / ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy ¹⁾	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklerki – jeden poziom	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklerki – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii ¹⁾	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba
Bułki ¹⁾	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze
Babeczki ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Mięso

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzo- wina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wy- pieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczo- na	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczo- na	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie
Łopátka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawał- kach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawał- kach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Pstrąg / Dorada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk / Łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 file- tów

9.6 Grill



Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Produkt	Ilość		Tempera- tura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarni- ka
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Steki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Befsztyki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kiełbaski	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Kotlety wieprzowe	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kurczak (połówki)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pierś z kurczaka	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Filet rybny	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tosty	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Turbo grill

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub fileć, lekko wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub fileć, dobrze wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1 lub 2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Kotlet, żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 lub 2
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 lub 2
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 lub 2

Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 lub 2

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 lub 2
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 lub 2

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2 - 0,25 każdy	200 - 220	30 - 50	1 lub 2
Kurczak, półka	po 0,4 - 0,5 każdy	190 - 210	35 - 50	1 lub 2
Kurczak, pular-da	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 lub 2
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 lub 2
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 lub 2
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 lub 2
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 lub 2

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 lub 2

9.8 Rozmrażanie

Produkt	Ilość (g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

9.9 Suszenie – Termoobieg

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Prząd urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Ryzyko jest większe dla blachy do opiekania.

- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

10.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

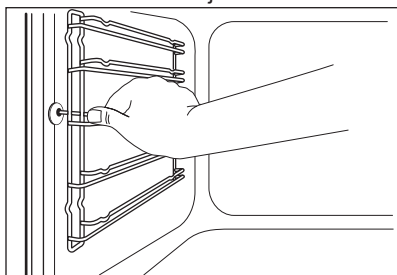


Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

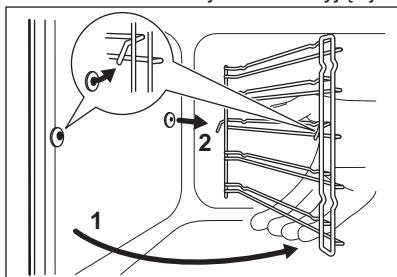
10.3 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające prowadnice teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

10.4 Piroliza



UWAGA!

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.



Nie należy uruchamiać funkcji Piroliza, jeśli drzwi piekarnika nie są domknięte. W niektórych modelach na wyświetlaczu pojawi się wtedy wskazanie „C3”.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem.



UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce znajdują się inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania funkcji Piroliza. Mogłoby to uszkodzić urządzenie.

1. Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.
2. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
3. Wybrać funkcję Piroliza. Patrz „Funkcje piekarnika”.
4. Gdy miga symbol , nacisnąć  lub , aby wybrać odpowiedni proces:

Opcja	Opis
P1	Jeśli piekarnik nie jest bardzo zanieczyszczony. Czas trwania procedury: 1 godz..

P2

Jeśli usunięcie zanieczyszczeń sprawia trudności. Czas trwania procedury: 1 godz. 30 min.

Po upływie 2 sekund rozpocznie się proces czyszczenia pirolitycznego. Aby opóźnić rozpoczęcie czyszczenia, można użyć funkcji Koniec.

Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

5. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  oraz paski wskaźnika temperatury – będą one widoczne aż do momentu odblokowania drzwi. Aby wyłączyć czyszczenie pirolityczne przed jego zakończeniem, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.
6. Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnego czasu. Drzwi piekarnika pozostaną zablokowane.
7. Po ostygnięciu urządzenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy i drzwi zostaną odblokowane.

10.5 Przypomnienie o czyszczeniu

Aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności włączenia czyszczenia pirolitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać wskazanie PYR.



Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:

- Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu „+” i „-”, gdy na wyświetlaczu miga PYR.

10.6 Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z czterech szyb. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wyjąć w celu ich wyczyszczenia.



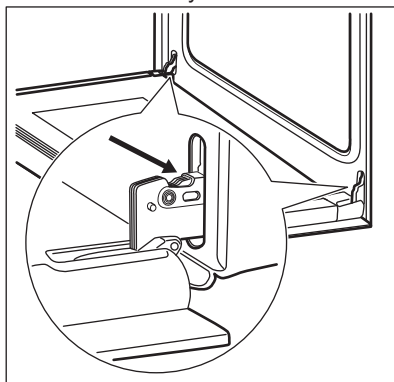
Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.



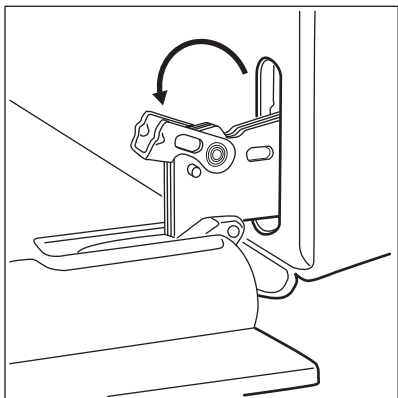
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

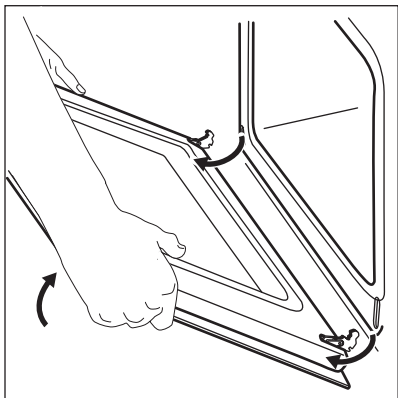
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



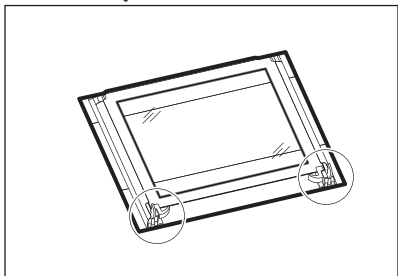
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



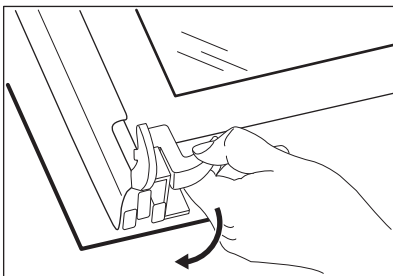
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



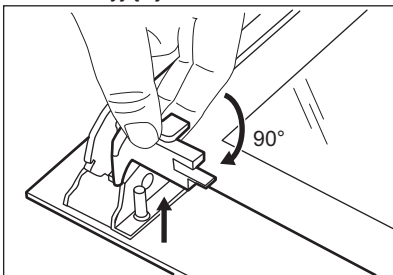
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



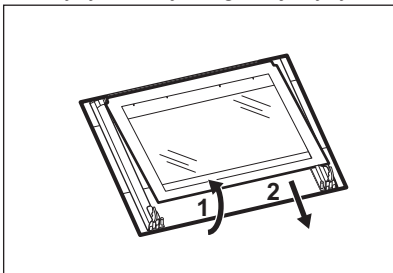
5. Zwolnić blokadę, aby wyjąć szyby.



6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



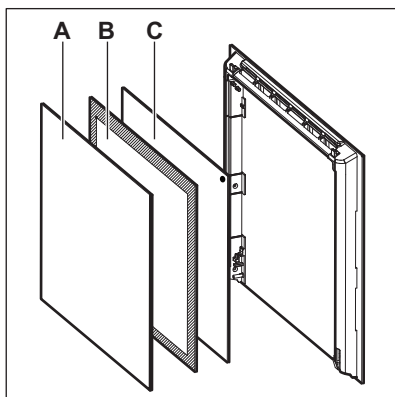
7. Ostrożnie podnieść i po kolei wyjąć szyby. Zacząć od górnej szyby.



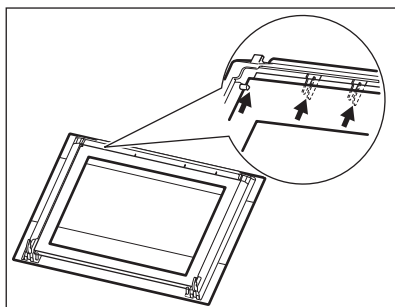
8. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Należy upewnić się, że szyby (A, B i C) zostały włożone w odpowiedniej kolejności. Na środkowej szybie (B) znajduje się ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (B) w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo umieszczona w mocowaniu.



10.7 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz

oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!
Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300 °C).
4. Zamontować klosz.

11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Potrawy pieką się zbyt długo lub zbyt szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15 - 20 minut po zakończeniu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	• Nie zamknięto dokładnie drzwi. • Blokada drzwi jest uszkodzona.	• Domknąć drzwi. • Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlane jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo" .	Włączony jest tryb demo.	1. Wyłączyć piekarnik. 2. Naciśnąć i przytrzymać przycisk +. 3. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, na pierwszą funkcję. Na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie "Demo". 4. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia. 5. Zwolnić przycisk +. 6. Obracać pokrętkę regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przytrzymać przez trzy sekundy. Trzykrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Tryb demonstracyjny jest wyłączony.

11.2 Dane naprawy

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

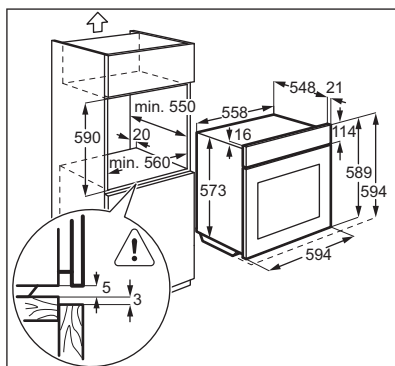
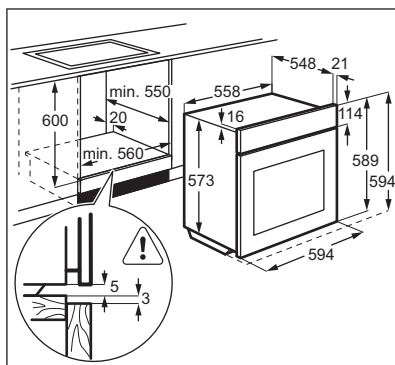
12. INSTALACJA



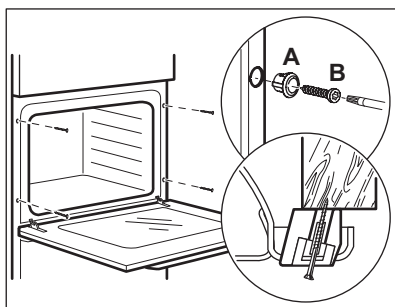
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zabudowa urządzenia



12.2 Mocowanie urządzenia do szafki



12.3 Instalacja elektryczna



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOC3430COX
Klasa efektywności energetycznej	100.0
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.85 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Ciężar	36.2 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

13.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

• **Ogólne porady**

- Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.
- Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
- Jeśli to możliwe, należy wkładać potrawę do nienagrzanego piekarnika.
- Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut

pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.

- Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Ciepło resztkowe**
 - Gdy w niektórych funkcjach piekarnika wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 90% ustawionego czasu. Wentylator i oświetlenie nadal działają.
- **Podtrzymywanie temperatury potraw** – aby wykorzystać ciepło resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury. Na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura ciepła resztkowego.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	35
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	36
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	40
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	40
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	41
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	43
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	44
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	45
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	46
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	55
11. DEPANARE.....	59
12. INSTALAREA.....	62
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	63

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreelectrolux.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de

protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.

- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

2.3 Utilizare



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.

- nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați centrul de service autorizat.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Curățarea pirolitică



Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de autocurățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.

- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru bebeluși sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Becul interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este

destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

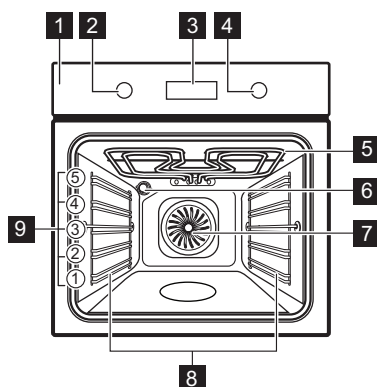
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

2.8 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 3** Dispozitiv de programare electronic
- 4** Buton de selectare pentru temperatură
- 5** Element de încălzire
- 6** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Suport pentru raft, detașabil
- 9** Poziții rafturi

3.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Setarea orei

După prima conectare la priză, toate simbolurile de pe afișaj se aprind pentru câteva secunde. În următoarele câteva

secunde afișajul indică versiunea software.

După ce versiunea de software dispăre, pe display este afișat **hr** și „12:00”. „12” se aprinde intermitent.

1. Pentru reglarea orei curente apăsați **+** sau **-**.
2. Apăsați pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. La următoarele setări noul timp va fi salvat automat după 5 secunde.

Pe afișaj este indicat **min** și ora setată. „00” se aprinde intermitent.

3. Pentru setarea minutelor apăsați **+** sau **-**.
4. Apăsați pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. La

următoarele setări noul timp va fi salvat automat după 5 secunde. Afișajul indică noul timp.

4.3 Modificarea orei

Puteți modifica ora curentă numai atunci când cuptorul este oprit.

Apăsați  în mod repetat până când indicatorul pentru ora curentă  se aprinde intermitent pe afișaj.

Pentru setarea unei alte ore, consultați „Setarea orei”.

4.4 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția  și setati temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul de comandă. Butonul de comandă iese în afară.

5.2 Activarea și dezactivarea aparatului



În funcție de modelul aparatului, acesta are simboluri la butoanele de selectare, indicatoare sau becuri:

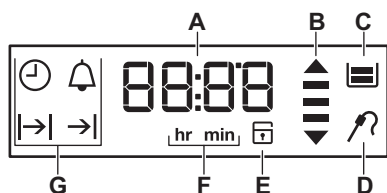
- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatura.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

5.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
0	Poziția Oprit Aparatul este oprit.
	Aer cald Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus / jos.
	Încălzire sus / jos Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
	Grill Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
	Grill rapid Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensiva Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Pizza Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus / jos.
	Carne Pentru a prepara fripturi fragede și suculente.
	Mentine cald Pentru a păstra mâncarea caldă.
	Decongelare Pentru a decongela alimente congelate.
	Pirolitica Pentru a activa curățarea pirolitică automată a cuptorului. Această funcție arde resturile de murdărie din cuptor.

5.4 Afișaj



- A) Temporizator
- B) Indicator de încălzire și căldură reziduală
- C) Sertar pentru apă (doar pentru anumite modele)
- D) Senzor (doar pentru anumite modele)
- E) Blocare electronică a ușii (doar pentru anumite modele)
- F) Ore / minute

G) Funcțiile ceasului

5.5 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
⌚	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.

5.6 Indicatorul de încălzire

Când activați o funcție a cuptorului, segmentele de pe afișaj  se aprind pe

rând. Segmentele indică creșterea sau reducerea temperaturii cuptorului.

6. FUNCȚIILE CEASULUI

6.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul. Consultați "Setarea timpului".
 CRONOMETRU	Utilizați pentru a seta durata unei numărători inverse (maxim 23 h 59 min). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRU oricând, chiar dacă aparatul este oprit.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție a cuptorului.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție a cuptorului. Puteți utiliza Durată și Sfârșit în același timp (Temporizare), dacă aparatul trebuie să fie pornit și oprit automat mai târziu.

 Pentru a alterna funcțiile ceasului apăsați în mod repetat .

 Pentru confirmarea setării funcțiilor ceasului, apăsați  sau așteptați 5 secunde pentru confirmarea automată.

6.2 Setarea DURATA și SFÂRȘIT

1. Apăsați pe  în mod repetat până când afișajul indică  sau .

|→| sau →| se aprinde intermitent pe afișaj.

2. Apăsați + sau — pentru a seta valorile și apăsați ⌚ pentru confirmare.

Pentru Durata |→| setați mai întâi minutele după care setați orele, pentru Sfârșit →| setați mai întâi orele și după aceea minutele.

Se va aude un sunet timp de 2 minute după expirarea timpului. Simbolul |→|

sau →| și setarea timpului se vor aprinde intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește.

3. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.
4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.

i Dacă apăsați ⌚ în momentul în care alegeți orele pentru DURATA |→|, aparatul trece la setările pentru funcția SFÂRȘIT →|.

6.3 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsați ⌚ în mod repetat până când ⌚ și „00” se aprind intermitent pe afișaj.
2. Apăsați + sau — pentru a seta CRONOMETRUL.
Prima dată setați secunde, urmate de minute și de ore.
La început, timpul este calculat în minute și secunde. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, simbolul **hr** apare pe afișaj.

Aparatul calculează acum timpul în ore și minute.

3. CRONOMETRUL pornește automat după cinci secunde.
După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor.
4. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. „00:00” și ⌚ se aprind intermitent pe afișaj. Apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului pentru a opri semnalul acustic.

i Dacă setați CRONOMETRUL atunci când funcția DURATA |→| sau SFÂRȘIT →| este activă, simbolul ⌚ apare pe afișaj.

6.4 Cronometrul de numărătoare directă

Utilizați Cronometrul de numărătoare directă pentru a monitoriza durata de funcționare a cuptorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului.

Pentru a reseta Cronometrul de numărătoare directă, apăsați lung + și —. Cronometrul începe numărătoarea directă din nou.

i Cronometrul de numărătoare directă nu poate fi folosit cu aceste funcții: Durata |→|, Sfârșit →|.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Ghidajele telescopice

i Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.

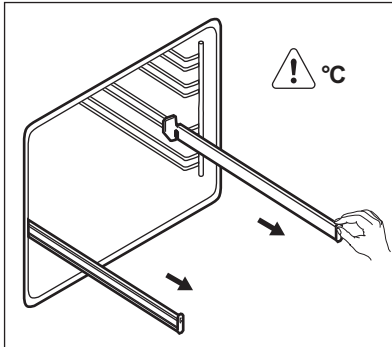
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



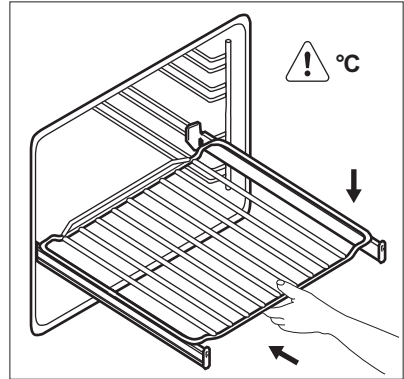
ATENȚIE!

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

1. Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul aparatului.



Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Utilizarea Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a aparatului.



Dacă funcția Pirolitică este activă, ușa este blocată. SAFE se aprinde pe afișaj când rotiți un buton de selectare sau apăsați un buton.

1. Asigurați-vă că butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului este în poziția oprit.
2. Apăsați lung și simultan ☹ și + timp de 2 secunde.

Este emis un semnal acustic. SAFE apare pe afișaj.

Pentru a dezactiva Blocare acces copii, repetați pasul 2.

8.2 Indicator pentru căldura reziduală

Când dezactivați aparatul, afișajul prezintă indicatorul căldurii reziduale ⇐ dacă temperatura este mai mare de 40°C. Rotiți butonul de selectare a temperaturii spre stânga sau dreapta pentru a afișa temperatura cuptorului.

8.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se dezactivează automat după o perioadă dacă o funcție a cuptorului este activă și nu modificați nicio setare.

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	1.5

După o dezactivare automată, pentru a utiliza din nou aparatul apăsați orice buton.



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Durata, Sfârșit.

8.4 Suflanta cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă

opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

8.5 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

9. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

9.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are cinci poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.

- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

9.2 Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

9.3 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrata permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

9.4 Durate de gătire

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări

(setarea căldurii, durata de gătit, etc.)
 pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs.
 când utilizați acest aparat.

9.5 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat frag-ed	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	80 - 100	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) ¹⁾	170	2	160	2 (stânga și dreapta)	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coac-ere
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreapta)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	170	2	150	2	40 - 50	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Prăjitură cu prune ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Într-o tavă de coac-ere
Prăjituri mici - pe două nive-luri ¹⁾	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coac-ere
Prăjituri mici - pe trei nive-luri ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coac-ere
Biscuiți / patiserie - pe un ni-vel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Într-o tavă de coac-ere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de coac-ere
Biscuiți / patiserie - pe trei ni-veluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coac-ere
Bezele - pe un ni-vel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coac-ere
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coac-ere
Chifle dul-ci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de coac-ere
Eclere - pe un ni-vel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de coac-ere

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de coac-ere
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	30 - 50	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de secară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coac-ere
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coac-ere sau cratiță adâncă

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Pateuri ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coac-ere

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită engle-zească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Friptură de vită engle-zească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită engle-zească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Rasol
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / So-mon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

9.6 Grill



Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate		Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
File bucăți	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Fripturi de vită	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Cârnați	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Cotlet de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pui (tăiat în două)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Piept de pui	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
File de pește	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pâine prăjită	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Gatire intensiva

Vită

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, în sânge ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	190 - 200	5 - 6	1 sau 2
Friptură de vită sau file, gătită mediu ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	180 - 190	6 - 8	1 sau 2

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, bine făcută ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	170 - 180	8 - 10	1 sau 2

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Cotlet, antricot	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 sau 2
Bucata de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 sau 2
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 sau 2

Vițel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Picior de vițel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 sau 2

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pulpa de miel, friptura de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 sau 2
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 sau 2

Pasăre

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50	1 sau 2
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50	1 sau 2
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 sau 2
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 sau 2
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 sau 2

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 sau 2
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 sau 2

Peste (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Peste întreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 sau 2

9.8 Decongelare

Aliment	Cantitate (g)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1400	60	60	-

9.9 Uscare - Aer cald

- Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de

uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburii	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**AVERTIZARE!**

Consultați capitolele privind siguranța.

obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

10.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi,

10.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu

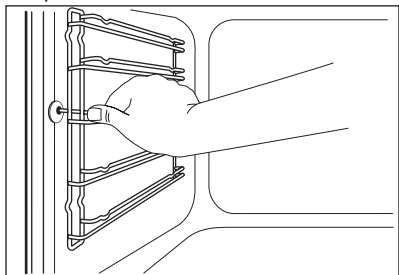


Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

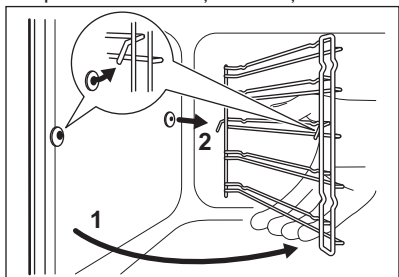
10.3 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.



Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

10.4 Pirolitica



ATENȚIE!

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.



Nu porniți Pirolitica dacă nu ați închis complet ușa cuptorului. La unele modele, afișajul indică „C3” când apare această eroare.



AVERTIZARE!

Aparatul devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri.



ATENȚIE!

Dacă există alte aparate instalate în același cabinet, nu le utilizați pe acestea atunci când utilizați funcția Pirolitica. Aparatul se poate deteriora.

1. Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.
2. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
3. Setați funcția Pirolitica. Consultați secțiunea „Funcțiile cuptorului”.
4. Când clipește, apăsați sau pentru a seta procedura necesară:

Opțiuni	Descriere
P1	Dacă cuptorul nu este foarte murdar. Durata procedurii: 1 oră.
P2	Dacă nu puteți elimina ușor murdăria. Durata procedurii: 1 oră 30 min.

După 2 secunde procedura începe. Puteți utiliza funcția Sfârșit pentru pornirea cu întârziere a procedurii de curățare.

În timpul Pirolitica, becul este stins.

5. Dacă cuptorul este la temperatura prestabilă, ușa se blochează.

Afișajul indică simbolul și barele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii.

Pentru a opri Pirolitica înainte de terminarea ei, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.

6. După terminarea Pirolitica, afișajul indică ora zilei. Ușa cuptorului rămâne blocată.
7. Atunci când aparatul este din nou rece, se va auzi un semnal acustic și ușa de va debloca.

10.5 Semnal de curățare

Pentru a vă reaminti că trebuie să efectuați Pirolitica, PYR se aprinde intermitent pe afișaj timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a aparatului.



Semnalul de curățare se stinge:

- după terminarea funcției Pirolitica.
- dacă apăsați simultan **+** și **—** în timp ce PYR clipește pe afișaj.

10.6 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța.



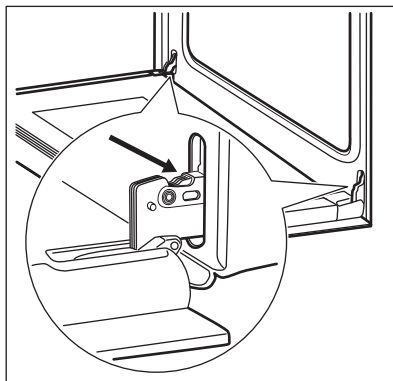
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



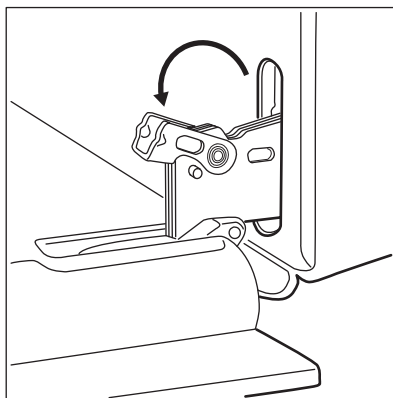
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

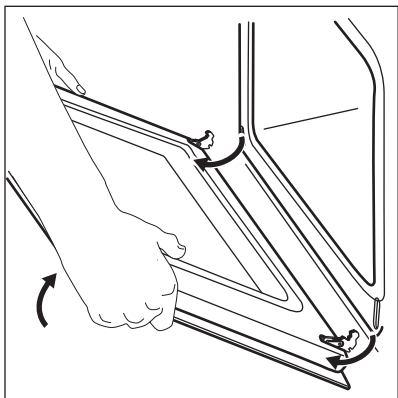
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



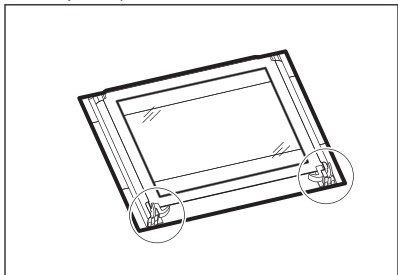
2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



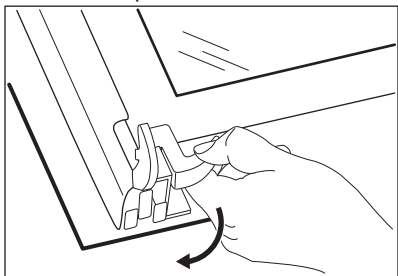
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



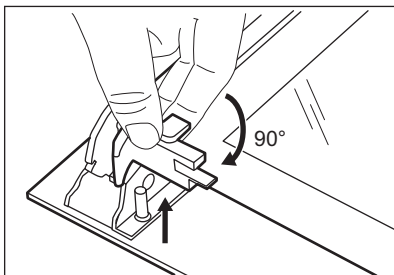
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



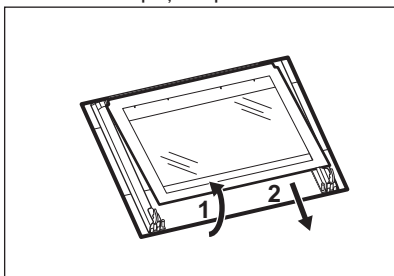
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panourile interne de sticlă.



6. Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



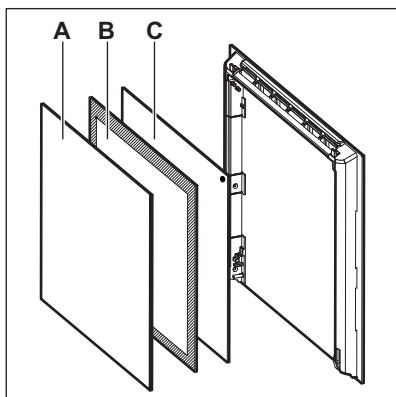
7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panourile de sticlă, unul câte unul. Începeți cu panoul de sus.



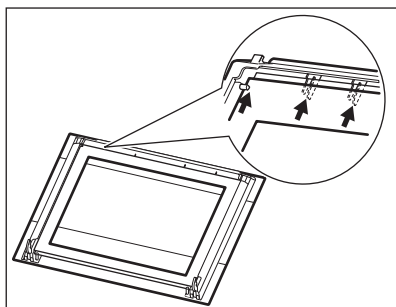
8. Curățați panourile de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă.

După terminarea curățeniei, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

Asigurați-vă că puneți panourile de sticlă (A, B și C) la loc în secvența corectă. Panoul din mijloc (B) are un cadru decorativ. Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă (B) de pe zonele serigrafate nu prezintă asperități la atingere.



Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.



10.7 Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne

deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare!
Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.



ATENȚIE!

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

Becul din spate

1. Rotiți spre stânga capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

11. DEPANARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „C3”.	Funcția de curățare nu se activează. Nu ați închis bine ușa sau blocarea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică „F102”.	- Nu ați închis bine ușa. - Blocarea electronică a ușii este defectă.	- Închideți ușa complet. - Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care „F102” apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	- Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo" .	Modul demo este activat.	- Dezactivați cuptorul. - Țineți apăsat butonul +. - Atunci când este emis un semnal acustic, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului în sens orar la prima funcție. "Demo" se aprinde intermitent pe afișaj. - Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului la poziția oprit. - Eliberați butonul +. - Rotiți butonul de selectare pentru temperatură în sens orar și mențineți timp de trei secunde. Semnalul acustic este emis de trei ori. Modul demo este dezactivat.

11.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Vă recomandăm să notați datele aici:

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

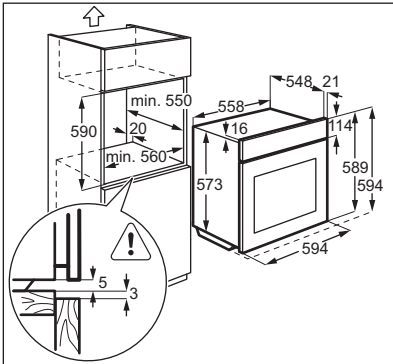
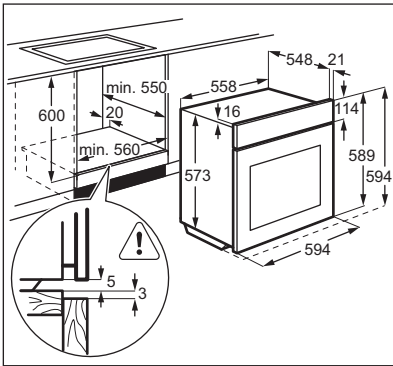
12. INSTALAREA



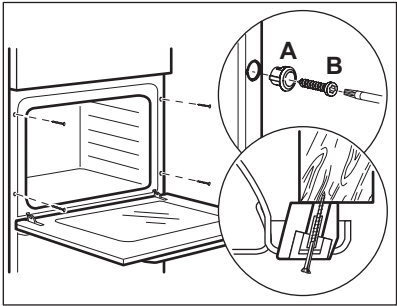
AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Încorporarea în mobilier



12.2 Fixarea aparatului de mobilier



12.3 Conectarea la alimentarea electrică



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

12.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 2300	3 x 1

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOC3430COX
Indexul de eficiență energetică	100.0
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.85 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	36.2 kg

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

13.2 Economisirea energiei

Aparatul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

• Sfaturi generale

- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.
- Folosiți vase metalice pentru a îmbunătăți economia de energie.

- Atunci când este posibil, puneți alimentele în interiorul cuptorului fără a-l mai încălzi înainte.
- Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3-10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.
- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte alimente.
- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energia.
- **Căldura reziduală**
 - La unele funcții ale cuptorului, dacă este activat un program cu

selectare timp (Durata, Sfârșit) și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat atunci când a mai rămas 10% din timp. Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.

- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel mai scăzut nivel de temperatură posibil. Afișajul indică temperatura căldurii reziduale.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul



. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere.

Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

www.electrolux.com/shop



867323320-A-242015

